

[Tickets](#)[Menu](#) 

# 1944-1945: HONGERSNOOD

## Bijna niets te eten

Het zuiden van Nederland is eind 1944 bevrijd, het westen en noorden blijven bezet. De Nederlandse spoorwegen staken om het Duitse leger tegen te werken. Er kan tot aan de bevrijding geen voedsel meer naar het westen worden vervoerd. In steden als Amsterdam, Rotterdam, Den Haag en Utrecht is tijdens de winter van 1944-1945, de **Hongerwinter** , bijna niets te eten. Meer dan 20.000 mensen sterven van de honger.

In het dossier



Een jongetje likt op straat zijn bord af tijdens de Hongerwinter.

de Hongerwinter is  
hierover nog meer te lezen.

## Beschikbaar

### Boter, kaas, eieren en vet

1 plakje kaas  
geen melk  
heel klein beetje boter  
geen reuzel  
heel klein beetje (koolzaad)olie

### Vlees en vis

heel klein stukje vlees  
geen vis  
geen mosselen en garnalen (alleen in kustgebieden)

### Aardappelen, granen en peulvruchten

nog een halve aardappel (ongeschild)  
klein beetje peulvruchten  
2 sneden (bruin) brood  
Zweeds wittebrood

## Groente en fruit

ui

suikerbiet

tulpenbol

aardappelschil

cichorei

brandnetel

braam

rozebottel

beukennootjes

radijsloof

walnoot

## Overig

vrijwel geen suiker meer

nauwelijk geen koffie en thee meer

nauwelijks koffie- en theesurrogaten

vrijwel geen specerijen meer

geen chocolade

## Angelique Schmeinck: wat kunnen we er nu van maken?

## Te weinig eiwitten

Aardappelen en brood zijn tijdens de Hongerwinter nog wel op de bon te verkrijgen, maar het is veel te weinig. Begin 1945 waarschuwt de Voedingsraad dat in het broodmeel soms 'plakmeel' - behanglijm - is verwerkt. Dat



kan schadelijk zijn voor de gezondheid.

Om het tekort aan eiwitten aan te vullen, wordt begin 1945 poedervormig bloedplasma verkocht: "Het is bloed dat gedroogd is, nadat de stof, die het doet stollen, er aan onttrokken is. (...) Men kan het in sausen, soepen, stampotten en pannenkoeken verwerken." Het wordt gemaakt uit runderbloed.

## Zweedse Rode Kruis

Tijdens de Hongerwinter worden kaas en melk niet meer van het platteland naar de steden vervoerd. In de steden in het westen van Nederland is vlees of vis alleen voor veel geld te koop op de zwarte markt. Het is nog maar een enkele keer in de winkel te krijgen. Er is



Een zwaar ondervoed jongetje in de Hongerwinter.



Vanuit het neutrale Zweden wordt hulpvoedsel aangevoerd.

nauwelijks vet te krijgen. Wie een pers heeft kan soms zelf olie maken uit beukennootjes of koolzaad. Om de honger een beetje te verlichten, krijgt Nederland kaas, margarine en melkpoeder van het Zweedse Rode Kruis.

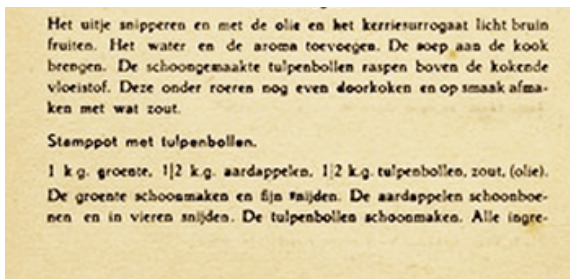
We kregen te horen dat tulpenbollen eetbaar waren. We hebben ze gegeten. Wee-zoete dingen, die je moest poffen op de kachel om de smerige smaak iets te verdoezelen.

Hans van Lith



## Suikerbieten en tulpenbollen

De voedselsituatie is zo nijpend dat er suikerbieten en bloembollen worden gegeten. Steeds meer mensen zoeken

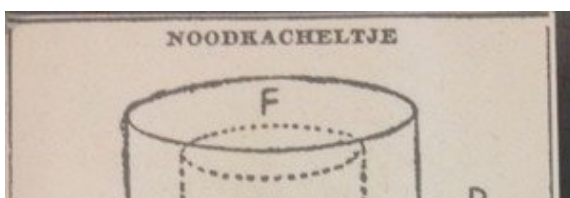


Uitleg over het gebruik van  
tulpenbollen.

eetbare planten en vruchten  
in parken en in de vrije natuur.  
De Voedingsraad verspreidt  
folders met recepten voor  
bloembollen en suikerbieten.

De suikerfabrieken kunnen  
niet draaien door een gebrek  
aan brandstof. Suikerbieten  
worden nu verwerkt in stroop,  
stampot, jam of koekjes. Een  
lekkernij is slagcrème van  
suikerbietenwater.

De handel in bloembollen ligt  
stil, waardoor massa's  
bloembollen liggen  
opgeslagen. De bollen van de  
hyacinten en narcissen zijn  
giftig, maar tulpenbollen niet.  
De Voedingsraad geeft  
recepten voor stampot,  
soep, pannenkoeken en  
koekjes van tulpenbollen. Een  
voordeel is de korte kooktijd  
van 7 à 15 minuten.



## Koken op noodkacheltjes



Door de Spoorwegstaking is er geen aanvoer kolen uit Limburg naar het westen van Nederland. Er wordt gekookt op noodkacheltjes die weinig brandstof vragen. Ze worden gestookt met houtafval, takken en laatste restjes kolen.

Beschrijving van de werking van een noodkacheltje.

Feestdag voor heel Amsterdam: 't Zweedsche brood en boter worden vandaag uitgedeeld.(...) 't Brood ziet er uit om van te watertanden: prachtig tarwebrood, en smaakt als cake. Vanavond maken we er een knalfuif mee. Dank!

Zweden!!!!”

Maria Takkenberg, 27 februari 1945

## Het Zweedse wittebrood

Het Rode Kruis brengt in januari 1945 per schip grote hoeveelheden meel uit Zweden. Nederlandse bakkers maken er brood van. Eind februari wordt het beroemde Zweedse wittebrood uitgedeeld, de mensen zijn dolblij.



Man met een zweeds wittebrood.



Zwarte markt op de hoek van de

## Zwarte markt

Mensen staan in de rij om producten op de zwarte markt te kopen in de Haarlemmerstraat in Amsterdam. Daar is van alles te koop tegen hoge prijzen. Het begint vooral met luxe

Haarlemmerdijk in Amsterdam.

producten, zoals koffie, thee en vlees. Tijdens de Hongerwinter komen ook alledaagse producten als tarwe en aardappelen op de zwarte markt. In 1940 gaat zo'n 5% van de productie naar de zwarte markt, in 1944 is dat 43%

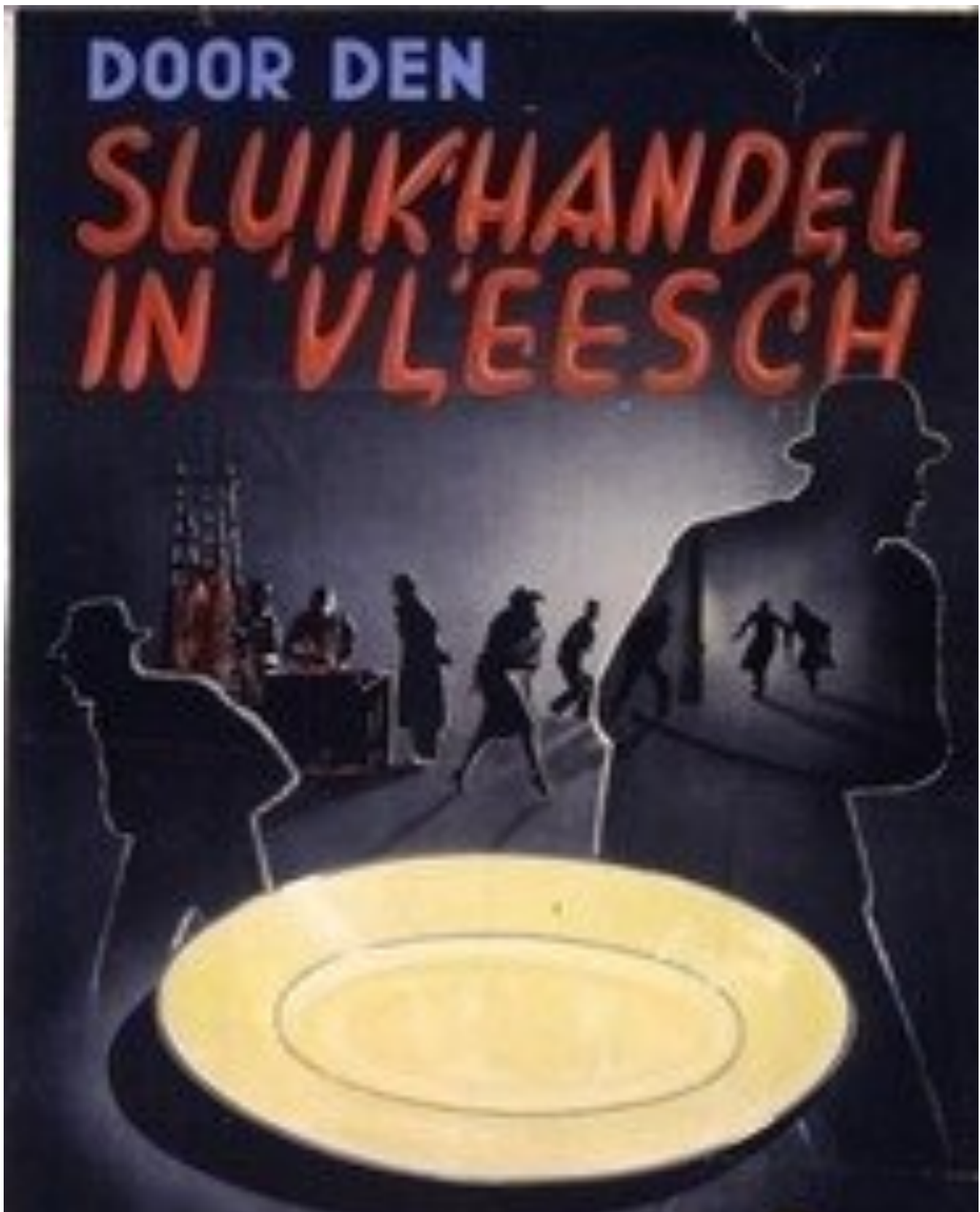


Stephanus Louwes

## Stephanus Louwes

Stephanus Louwes, directeur-generaal van het Rijksbureau voor de Voedselvoorziening, probeert de zwarte handel tegen te gaan, omdat het de eerlijke verdeling van voedsel in de weg staat. Dat wordt niet door iedereen gewaardeerd. Een boze Nederlander schrijft Louwes anoniem een briefkaart met: "Naar aanleiding van uwer rede, over zwarthandel, wil ik even opmerken, dat als u zorgt, dat ons vleesch, vet, kaas, boter, en meerdere

landbouwartikelen, niet over de grenzen gaan, is het met de zwarthandel gedaan!! Aan wie de schuld?"





Duitsers geven in hun **propaganda** de zwarthandelaren de schuld van de ellendige voedselsituatie. De naam 'zwarte markt' is ontstaan tijdens de Tweede Wereldoorlog. Het is een vertaling van het Duits, in Nederland heet het eerder 'sluikhandel'.

## Kritiek groeit

Tijdens de Hongerwinter groeit de kritiek op zwarthandelaren, en ook op de boeren die hun producten verkopen tegen hoge prijzen of ruilen tegen zilveren bestek of andere kostbare huisraad. “Die vuile pestboeren laten liever hun melk verzuren dan het tegen gewoone prijzen aan de stad te verkopen”, klaagt de Rotterdamse tramconducteur H. Bloemendaal aan het eind van de oorlog in zijn dagboek. “Al die levensmiddelen producenten (...) maken schandalig misbruik van de



H. Bloemendaal

hooge nood van hun  
medemenschen...”

## A.J.G Huizinga-Sannes

In 1942 koopt A.J.G. Huizinga-Sannes via via een roggebrood van ruim tien pond op de zwarte markt. Ze is er zelf verbaasd over: “We hopen maar, dat de pakketten niet gecontroleerd worden en we dus niet gesnapt worden. Had je ooit gedacht, dat wij aan die smokkel zouden meedoen?”



A.J.G Huizinga-Sannes



Gaarkeuken.

## Gaarkeukens

Eind 1940 worden in de grote steden zogenaamde 'Centrale Keukens' geopend om de armste mensen eten te geven. Tot aan de Hongerwinter gaan weinig mensen naar deze

gaarkeukens toe. Het eten wordt op centrale plekken in de stad uitgedeeld.



Knipkaart

## Knipkaart

Tegen inlevering van bonnen en 1 gulden en 40 cent is een knipkaart te koop voor warme maaltijden in de gaarkeuken. De maaltijd bestaat meestal uit soep, aardappelen met wat groente of pap.

## Afhankelijkheid gaarkeukens groeit

Tijdens de Hongerwinter worden steeds meer mensen afhankelijk van de gaarkeukens. In Amsterdam gaan er in januari 1945 170.000 mensen per dag eten. In februari zijn dat 250.000 mensen en in maart maar liefst 400.000.



Tineke Meijer

De honger beheerst het hele leven en de dood ligt op de loer, zo maakt de twaalfjarige Tineke Meijer uit Amsterdam mee: “In de rij bij de gaarkeuken viel er plotseling een man op straat neer. Hij was echt dood. Gewoon neergevallen, overleden (...) Zo dichtbij! Ik liep met mijn pannetje waterige soep naar huis en kon van ellende niets eten.”

## Het menu

Het eten in de gaarkeukens is vrij eentonig en soms ronduit vies. Loek Spaanderman noteert op 6 februari 1945 in zijn dagboek “Het menu, vorige week, van de centrale keuken”:

Maandag: Erwtensoup van bonenmeel, onderin een paar harde erwten

Dinsdag: Kroten met suikerbiet, beide halfgaar

Woensdag: Bonenmeelsoep

Donderdag: Rode kool, suikerbiet en heel weinig aardappel

Vrijdag: Bonenmeelsoep met wat rogge erdoor

Zaterdag: ‘Pap’ van water, suikerbiet en wat rogge (van dit laatste héél weinig)

Zondag: Bonenmeelsoep

## Eten per post

Loek Spaanderman woont met zijn ouders en broer in Voorschoten, vlakbij Den Haag. In Voorschoten is bijna niets te eten, maar gelukkig stuurt familie uit Friesland af en toe wat naar ze op. Oom Piet stuurt in december 1944 vanuit Harlingen: “We hebben aardappelen genoeg en zenden maar weer een drietal pakjes. (...) Gaarne zou ik het pakpapier terugontvangen, dan kunnen we het terugsturen voor nieuwe zending.” Op het briefje zijn de aardappelvlekken nog te zien.



Loek Spaanderdam



## Hongertochten

Tijdens de Hongerwinter is er in steden in het westen van Nederland bijna niets te eten. Mensen gaan vanuit de stad op hongertocht naar het



Op Hongertocht.



Met allerlei karretjes, zakken en tassen gingen stedelingen het platteland op om spullen te ruilen voor voedsel.

platteland, waar veel meer voedsel is. Daar proberen ze waardevolle spullen te ruilen voor voedsel.

## 40 à 50 mensen op een dag

Sommige boeren weigeren mensen eten te geven of doen dat alleen als zij er waardevolle spullen voor terugkrijgen.

Boer Menkveld uit Hengelo wil de mensen die aan zijn deur komen graag helpen, maar hij kan niet iedereen van voedsel voorzien: “Dagelijks komen er hier veel mensen uit de Hollandsche steden om voedsel te halen, soms wel 40 à 50 op een dag”, schrijft hij aan zijn vriend. “Je begrijpt wel, wij kunnen al die vragers niet meer helpen, de moeilijkheden zijn voor ons ook zoo groot.”

# Hannie van Hoften

In speciale flacons kunnen mensen melk onder hun kleren dragen en meesmokkelen zonder dat de Crisis Controle Dienst het ziet.

Hannie van Hoften is aan het eind van de oorlog veertien jaar. Ze gaat één keer in de week vanuit Amersfoort een liter melk halen bij een boer in Soest. “Daar zaten Duitsers en die hadden een wachtpost. Ik weet nog dat ik altijd zat te rillen om daar langs te komen. Ik vond het een rot opdracht dat ik dat elke week moest doen: één liter melk halen elke week in Soest. Afijn, dan hadden we weer wat.”



Hannie van Hoften



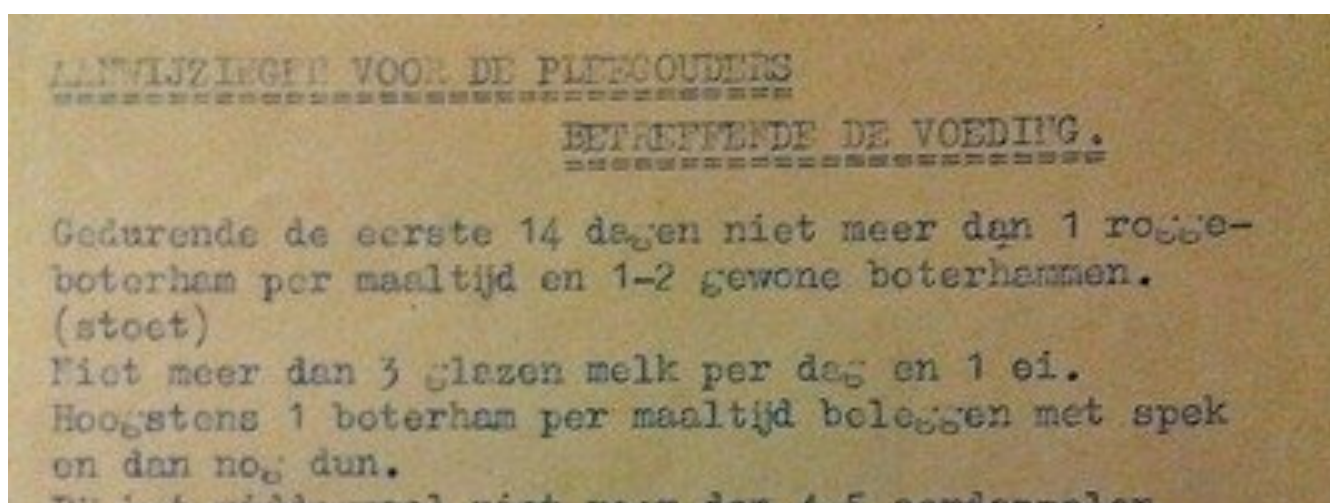
## Naar de boeren

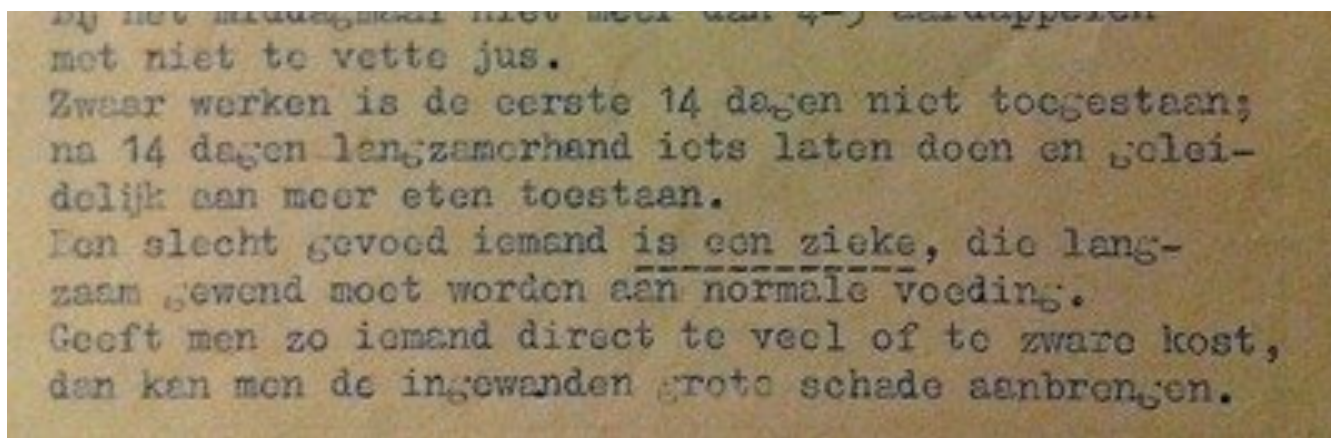


Frans Nieuwenhuis.

Ongeveer 40.000 ondervoede stadskinderen worden in de eerste maanden van 1945 in een grote reddingsoperatie naar het platteland geëvacueerd. Daar is nog wel genoeg te eten. De kinderen krijgen vaak meteen een flink bord eten: eieren met spek of pap van volle melk. Maar hun magen kunnen dat niet meer verdragen en ze moeten ervan overgeven vertelt Frans Nieuwenhuis uit Den Haag: “We voelden ons allemaal zo ziek als een hond, we hadden maagpijn van het eten.”

Meer weten over 'Naar de boeren' ? Bekijk het dossier Kinderevacuaties .





Aanwijzingen op het gebied van voeding voor de pleegouders die kinderen in huis nemen. Ze mogen de kinderen niet te veel en niet te vet eten geven.

## Meer artikelen uit dit dossier

Er is veel meer te vertellen over dit onderwerp. Lees snel verder op onderstaande pagina's.

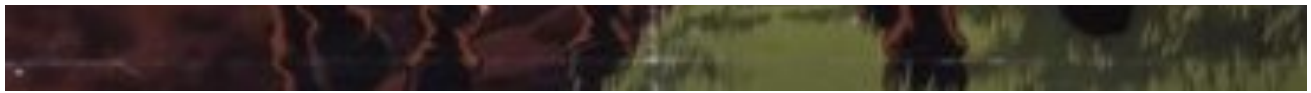


## Introductie: Voedsel



## Nieuw Voedselbeleid





## Hervorming

**Bekijk alles uit dit dossier**

### Volg het museum

Schrijf je in voor de nieuwsbrief

### Steun ons

Doe een donatie

## Plan je bezoek

[Tickets bestellen](#)

[Schoolbezoek boeken](#)

[Toegankelijkheid](#)

[Route plannen](#)

[Neem de Cultuur Ferry](#)

## Doe mee

[Vriend worden](#)

[Vrijwilliger worden](#)

[Donatie doen](#)

[Solliciteer op vacatures](#)

## Contact

[Plantage Kerklaan 61](#)

[1018 CX Amsterdam](#)

[+31 \(0\)20-620 25 35](#)

[Mail ons](#)

## Pers

[Persinformatie](#)

[Privacy & cookies](#)